

#### 4.SPECYFIKACJA WYPOSAŻENIA LABORATORIUM

LP	NAZWA	ILOŚĆ	OPIS
1	Cieplarka/inkubator		Cieplarka-inkubator z naturalnym obiegiem powietrza, o pojemności 20-50L, z opcją stałego utrzymywania temperatury i programem do sterylizacji
2	Kabina suszarnicza		Kabina suszarnicza dezynfekcyjna dopuszczona do kontaktu z żywnością i procesów technologicznych
3	Zamrażarka niskotemperaturowa - 20/80st.C		Zamrażarka niskotemperaturowa o zakresie pracy -40 do -80 st. C, pojemność około 500 litrów
4	Komora laminarna		Komora laminarna z laminarnym pionowym przepływem powietrza, z filtrem wstępnym HEPA klasy EU3 oraz filtrem głównym klasy HEPA EN 1800
5	Mikrofalówka		2 Mikrofalówka
6	Chłodnie/lodówki		3 Lodówka/Chłodnia
7	Szafa 2		Zabezpieczająca szafa na substancje łatwopalne/kwasy/zasady, 6 szuflad, 6 półek wysuwanych z wanną
8	Szafa 1		Szafa chemiczna ze zwiększoną ochroną przeciwpożarową, podwójnych ścianach, o nośności 500kg
9	Prysznic bezpieczny		Prysznic bezpieczny, przyłączy 3/4 cala, o przepływie 30 litrów/minutę
10	meble laboratoryjne		zgodnie z załączonym projektem laboratorium
11	wyciągi/dygestoria		Dygestorium z unoszoną szyba, blat powierzchni roboczej ceramiczny, komora robocza metalowa zabezpieczona, kanał wentylacyjny metalowy zabezpieczony, z instalacją hydrauliczną i elektryczną, zlewem, szerokość 120 cm
12	kuchenka indukcyjna		2 sztuki, 2kw, pojedyncze pole grzewcze
13	bemar elektryczny		1 Rozmiar GN 1/1, 150 mm
14	kocioł warzelny elektryczny		1 80l, zasilanie 400V
15	Patelnia elektryczna		1 30-40l, zasilanie 400V
16	Opiekacz elektryczny czteropoziomowy		1 2 kW, nablatowy
17	Grill płytowy elektryczny ryflowany		1 z szafką i pojemnikiem na ociekający tłuszcz
18	Grill kontaktowy		1 powłoka ceramiczna, moc 2,2 kW
19	Frytownica elektryczna jednokomorowa		1 nablatowa, 4l
20	Kuchenka mikrofalowa		1 1,5 kW, sterowanie elektroniczne
21	Piekarnik z termoobiegiem		1 GN 1/1

22	Okap przyścienny	1	Okap przyścienny wykonany ze stali nierdzewnej. Rynienka ociekowa z zaworem spustowym. Długość 4500 mm
23	Mebel technologiczne	1	zgodnie z załączonym projektem laboratorium
24	Szafa chłodnicza	1	1200l, stal nierdzewna, dwudrzwiowa
25	Szafa mroźnicza	1	1200l, stal nierdzewna, dwudrzwiowa
26	Blender gastronomiczny	1	Blender gastronomiczny, z ramieniem o długości 50 cm lub większej, o mocy min 400W, osiągający do 15000 obr/min
27	Uniwersalne urządzenie gastronomiczne	1	Uniwersalne urządzenie gastronomiczne z przystawką do mielenia mięsa, z młynkiem do mielenia ziaren, misą do mieszania 6-7l w trybie planetarnym misa szklaną i stalową, z przystawką do szatkowania, krojenia i tarcia, zestawem mieszadeł, o mocy min. 1,5kW, z płynną regulacją prędkości
28	Basen jezdny	1	Dwukomorowy, stal nierdzewna, 4 kółka